MANUAL DE SERVICIO

Equipo para servicio de comidas de Vollrath

Mesas para comida caliente
Mesas para comida fría
Mesas utilitarias

Modelo	Descriptión	Voltios	Watts
38002	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos	120V	960 Watts
38003	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos	120V	1440 Watts
38004	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos	120V	1920 Watts
38005	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos	120V	2400 Watts
38102	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos	120V	1400 Watts
38103	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos	120V	2100 Watts
38104	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos	120V	2800 Watts
38105	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos	120V	3500 Watts
38106	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos	208V	1400 Watts
38107	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos	208V	2100 Watts
38108	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos	208V	2800 Watts
38109	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos	208V	3500 Watts
38116	Mesa para comida caliente de 2 receptáculos	240V	1600 Watts
38117	Mesa para comida caliente de 3 receptáculos	240V	2400 Watts
38118	Mesa para comida caliente de 4 receptáculos	240V	3200 Watts
38119	Mesa para comida caliente de 5 receptáculos	240V	4000 Watts

NOTA: Riesgo de Incendio. No haga funcionar este equipo sin postes, repisas y patas o sin las ruedas instaladas correctamente. El compartimento de calor debe estar separado de la superficie de soporte de la unidad.

CONTENIDO **PÁGINA**

Instrucciones de uso y seguridad 2

Solución de problemas 5

Vista detallada 6

Diagrama de cableado 7

Garantía 8

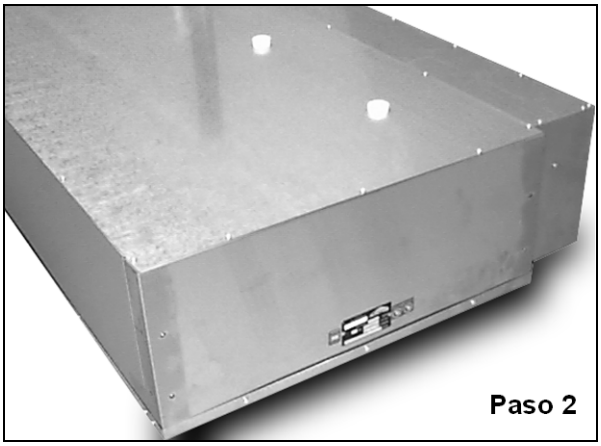
Art. Núm. 21609-1 es Rev. 11/12

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

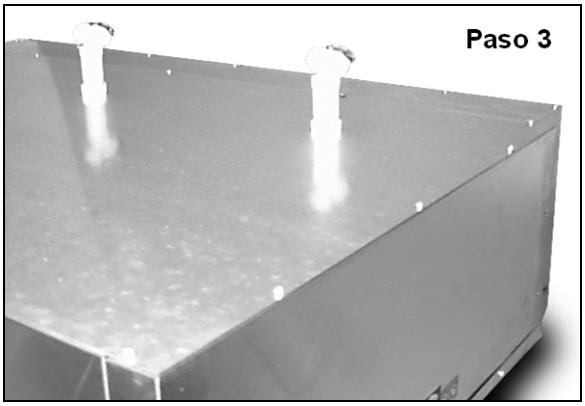
Nota: Ponga un cartón o paño protector en el piso para proteger la superficie de trabajo de la unidad durante el montaje.

MESAS PARA COMIDA CALIENTE

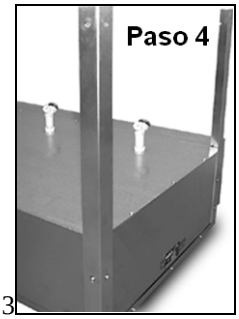
1. Saque todos los componentes de la caja de envío.
2. Ponga el ensamblaje de la base sobre el piso con las aberturas para los receptáculos hacia abajo y la fuente inferior apuntando hacia arriba.



3. Monte las llaves de cierre de drenaje en la pieza de cola bajo cada unidad. Deben apretarse con la mano hasta que queden firmes. **Use cinta de teflón ni herramientas al ensamblar. El uso de herramientas causará grietas en el ensamblaje del drenaje produciendo fugas de agua.**

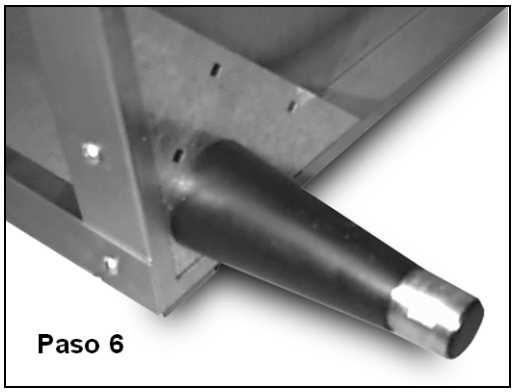


4. Instale cuatro patas en la base usando 16 tornillos (4 tornillos por pata). Las tuercas para estos tornillos están instaladas permanentemente dentro de la base.

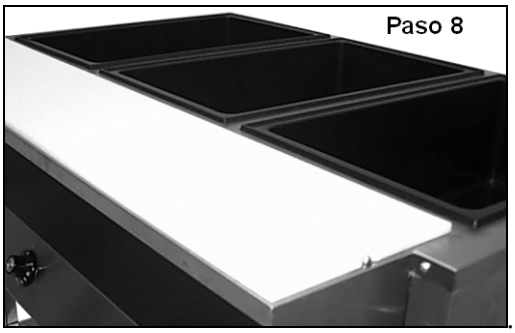


3

5. Instale la repisa inferior usando 8 tornillos. Recuerde apuntar la parte superior de la repisa hacia la parte inferior de la base.
6. Monte cada una de las patas estacionarias en las cuatro placas de montaje para las patas triangulares usando contratuercas. Las tuercas están instaladas permanentemente dentro de las placas.



7. Levante la unidad y póngala sobre las patas.
8. Ponga la tabla para cortar sobre la superficie de trabajo.



MESAS PARA COMIDA FRÍA
Siga los pasos 1, 2, 4, 5, 6 y 7.

MESAS UTILITARIAS
Siga los pasos 1, 2, 4, 5, 6 y 7.

LISTA DE PIEZAS DE ENSAMBLAJE
Cada unidad Vollrath ServeWell® se empaca con las siguientes piezas de ensamblaje:

Descripción	Número de pieza	Cantidad
Patas	28702-2516	4
Patas estacionarias	23433-1058	4
Tornillos	26570-1058	32
Válvula de cierre	23424	1 por receptáculo

Nota: Cada unidad ServeWell® también tendrá incluida la repisa inferior adecuada. Las tablas para cortar de plástico se empacarán con los servidores de comida caliente. Los servidores con receptáculos calientes tendrán solamente una llave de drenaje (23424) para cada receptáculo.

MESAS PARA COMIDA CALIENTE

Gracias por comprar este calentador de comida Vollrath ServeWell®. Antes de hacer funcionar esta unidad, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de uso y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ ADVERTENCIA

Pueden ocurrir lesiones por quemaduras, incendios o choque eléctrico si no se usa este equipo correctamente. Para reducir el riesgo de lesiones:

- **Enchufe la unidad solamente en tomacorrientes con conexión a tierra y que concuerden con el voltaje nominal de la placa de identificación.**
- **La unidad debe usarse solamente en posición nivelada y plana.**
- **Desenchufe las unidades calientes y déjelas enfriarse antes de limpiarlas o trasladarlas.**
- **No rocíe los controles ni el exterior de la unidad con líquidos ni agentes de limpieza.**
- **Maneje con cuidado el agua caliente.**
- **No deje la unidad funcionando sin supervisión.**

IMPORTANTE: No haga funcionar esta unidad sin agua en los receptáculos.

IMPORTANTE: No haga funcionar este equipo sin postes, repisas y patas o sin las ruedas instaladas correctamente. El compartimento de calor debe estar separado de la superficie de soporte de la unidad.

FUNCIÓN Y OBJETIVO
Esta unidad está destinada a mantener fuentes de comida caliente a la temperatura apta para servir. Esta unidad no está diseñada ni destinada para cocinar comida cruda ni recalentar comida preparada.

OPERACIÓN

1. Ponga la unidad calentadora de comida sobre una superficie plana y estable.

2. Llene cada receptáculo con la siguiente cantidad de agua:

Modelo	Cantidad de agua
Todos los modelos	3.8 litros (4 cuartos)

La marca de nivel del agua dentro de los receptáculos está aproximadamente en 3.8 litros (4 cuartos). No llene los receptáculos en exceso. No haga funcionar los receptáculos sin agua.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
Mantenga el nivel de agua en el punto necesario o bajo el mismo. Si el nivel es demasiado alto, puede desbordarse el agua cuando se inserte la fuente con comida. El desborde podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un corto circuito o choque eléctrico.

3. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con el voltaje nominal de la placa de identificación.

4. Precaliente el agua dentro de los receptáculos cubriéndolos con fuentes vacías o tapas, y luego fijando el control de temperatura en la selección máxima. Tiempos de precalentamiento:

Modelo	Tiempo de precalentamiento
Todos los modelos	60 minutos

5. Ponga las fuentes con comida caliente dentro de los receptáculos calentadores de comida previamente calentados. Para evitar derrames, no llene en exceso las fuentes de comida.

6. Fije el control de temperatura a un nivel seguro para mantener la comida. Vigile cuidadosamente las

temperaturas de la comida para mantener el nivel de seguridad. (Vea la nota de seguridad de la comida.)

NOTA DE PRECAUCIÓN PARA LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

Vigile cuidadosamente las temperaturas de la comida para mantener el nivel de seguridad. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda que se mantenga la comida caliente a una temperatura mínima de 60° C (140° F) para evitar el crecimiento de bacterias. Mantenga el nivel de agua aproximadamente a 10 mm (3/8 de pulg.) del fondo del receptáculo. Retire periódicamente (aprox. 2 horas) la fuente de comida y revise el nivel del agua. Añada agua caliente si es necesario.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE QUEMADURA
El agua caliente y el vapor dentro del receptáculo pueden quemar la piel. Use guantes protectores, guantes para el horno o tomaollas al quitar las fuentes de comida o las tapas. La comida caliente también puede causar quemaduras. Maneje con cuidado la comida caliente.

LIMPIEZA

Para mantener la apariencia y aumentar la vida útil del calentador de comida, es necesario limpiarlo por lo menos todos los días.

1. Antes de limpiarla o trasladarla, desenchufe la unidad y déjela enfriarse totalmente.
2. Drene con cuidado el agua de los receptáculos.
3. Limpie con un paño limpio y húmedo todo el interior de cada fuente de agua y receptáculo.
4. Para evitar dañar el acabado, no use materiales abrasivos, limpiadores que rayen ni esponjas ásperas para limpiar depósitos de agua de los receptáculos.
5. Si se usa jabón o limpiadores químicos, fíjese que se enjuaguen totalmente con agua corriente, inmediatamente después de la limpieza. El residuo químico podría corroer la superficie de la unidad.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
No rocíe agua ni productos de limpieza. El líquido podría ingresar al compartimiento eléctrico y causar un corto circuito o choque eléctrico.

REPARACIÓN

Dentro de este aparato, no hay piezas a las cuales pueda dar servicio el usuario. Para evitar lesiones graves o daños, nunca intente reparar usted mismo el calentador de comida ni cambiar un cable eléctrico dañado.

Póngase en contacto con un servicio de reparación profesional competente.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE CHOQUE ELÉCTRICO
No use este equipo si se ha sacado alguno de los receptáculos. El contacto con cualquier pieza de metal podría causar un choque eléctrico resultante en lesiones graves o fatales.

MESAS PARA COMIDA FRÍA NO REFRIGERADAS

FUNCIÓN Y OBJETIVO

Esta mesa para comida fría no refrigerada está destinada a usarse con hielo y mantener fuentes de comida fría. No está diseñado para bajar la temperatura de productos alimentarios preparados o crudos.

Nota: La capacidad de mantener las temperaturas de conservación de 4° C (40° F) o menos se ve influenciada por factores como temperatura ambiente, cantidad de hielo y tiempo que se conserve el producto.

OPERACIÓN

1. Llene parcialmente el receptáculo con hielo picado, molido o en cubos. Ponga las fuentes de comida en el receptáculo y termine de llenar el receptáculo con hielo. El producto no debe pasar del nivel del hielo. Si pasa el nivel, la capa superior del producto se calentará rápidamente y superarála temperatura máxima de conservación.

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO PARA LA SALUD
El hielo que se usa para conservar el producto se designa como usado en una zona de contacto con alimentos. Es susceptible a derrames de comida y contaminación y NO DEBE usarse para consumo humano.

2. Vigile la temperatura de la comida frecuentemente para mantener el nivel seguro. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos recomienda que los alimentos

potencialmente peligrosos se mantenga a 5° C (41° F) o menos para evitar el crecimiento de bacterias. Si se exceden los niveles seguros de temperatura, cambie la por otra debidamente enfriada.

3. La profundidad máxima recomendada de la fuente de comida es de 10 cm (4 pulgadas). Esto permitirá que se coloque hielo bajo la fuente para mantener mejor la temperatura.

4. Añada el hielo que se necesite. Drene el exceso de agua.

LIMPIEZA

1. Quite todas las fuentes de comida de los receptáculos. Elimine toda comida que se haya derramado sobre el hielo. Descarte la comida derramada.

2. Ponga un balde bajo el drenaje y deje que fluya el agua dentro de él. Puede verterse agua tibia sobre el hielo para acortar el tiempo de derretimiento.

3. Pase un paño por el interior del receptáculo y todas las áreas de la superficie para eliminar el resto de agua y derrames de comida.

4. Si se usa jabón o limpiadores químicos para limpiar las superficies de metal, revise que se eliminen totalmente con un paño limpio humedecido o una esponja. El residuo químico puede corroer la superficie de la mesa para comida caliente.

MESAS UTILITARIAS

FUNCIÓN Y OBJETIVO

Esta mesa utilitaria está destinada a conservar productos alimentarios o suministros no perecibles. NO debe usarse para conservar ni servir alimentos que necesiten mantener una temperatura apta para consumo seguro.

LIMPIEZA

1. Limpie todas las superficies con una toalla limpia y húmeda.

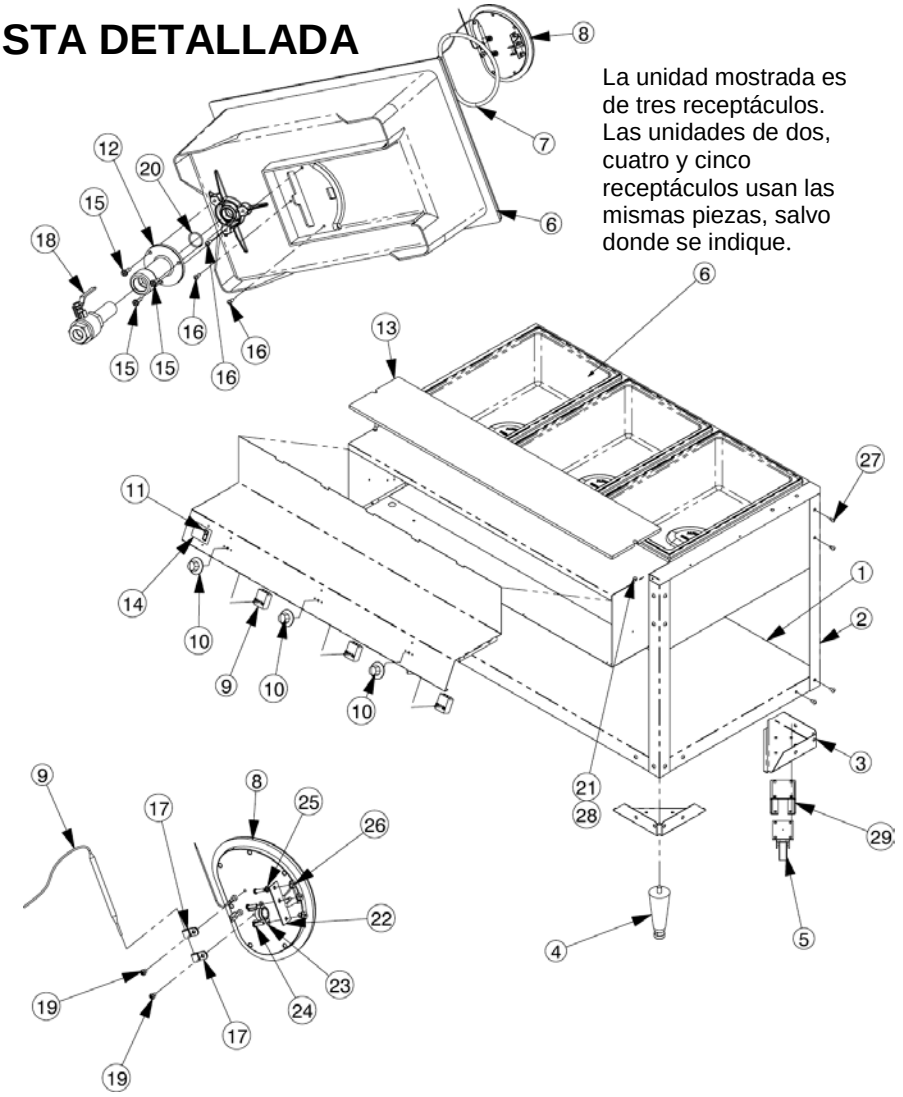
2. Si se usa jabón o limpiadores químicos para limpiar las superficies de metal, revise que se eliminen totalmente con un paño limpio humedecido o una esponja. El residuo químico puede corroer la superficie de la mesa utilitaria.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Síntoma	Causa probable
Hay un receptáculo que no se calienta tanto como los demás.	Los termostatos pueden estar descalibrados. Para probarlos, cuando esté fría la unidad, gire el termostato de la posición apagada lentamente a la encendida. Debe oírse un chasquido aproximadamente en la segunda o tercera posición. Si se oye un chasquido mucho después, están descalibrados los termostatos y deben cambiarse. Si se golpean los termostatos puede hacer que se descalibren.
Los elementos se queman después de poco tiempo.	Revise el voltaje. Las unidades de 208V no están diseñadas para funcionar a 240V. Compruebe el suministro de energía. Los operadores a menudo conectan enchufes de 120V 5-30 y 5-50 en tomacorrientes de 208V ó 240V. Los elementos siempre deben estar cubiertos de agua. Si se usa la unidad sin agua, se quemarán los elementos prematuramente.
Los drenajes tienen fugas.	Revise si hay obstrucciones que impidan que se cierre bien la válvula. Está agrietado el adaptador de drenaje plástico donde va atornillado el reductor de latón o válvula en el adaptador de drenaje. Deben apretarse a mano solamente las piezas del drenaje. No debe usarse cinta de teflón al instalar válvulas de drenaje. Si se aprietan en exceso las piezas del drenaje, se agrietará el plástico.
La unidad se calienta cuando el selector del termostato está en la posición apagada.	El termostato está mal cableado. Los alambres deben estar en los terminales 1 y 2. El termostato está dañado y debe cambiarse.
La unidad no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua. Las unidades de 480 vatios deben tener solamente 1.9 litros (2 cuartos) de agua y deben precalentarse con tapa durante una hora. Revise si la unidad tiene el voltaje correcto. Si la unidad necesita 120V de suministro, no podrá funcionar bien si el voltaje de alimentación es bajo.

VISTA DETALLADA

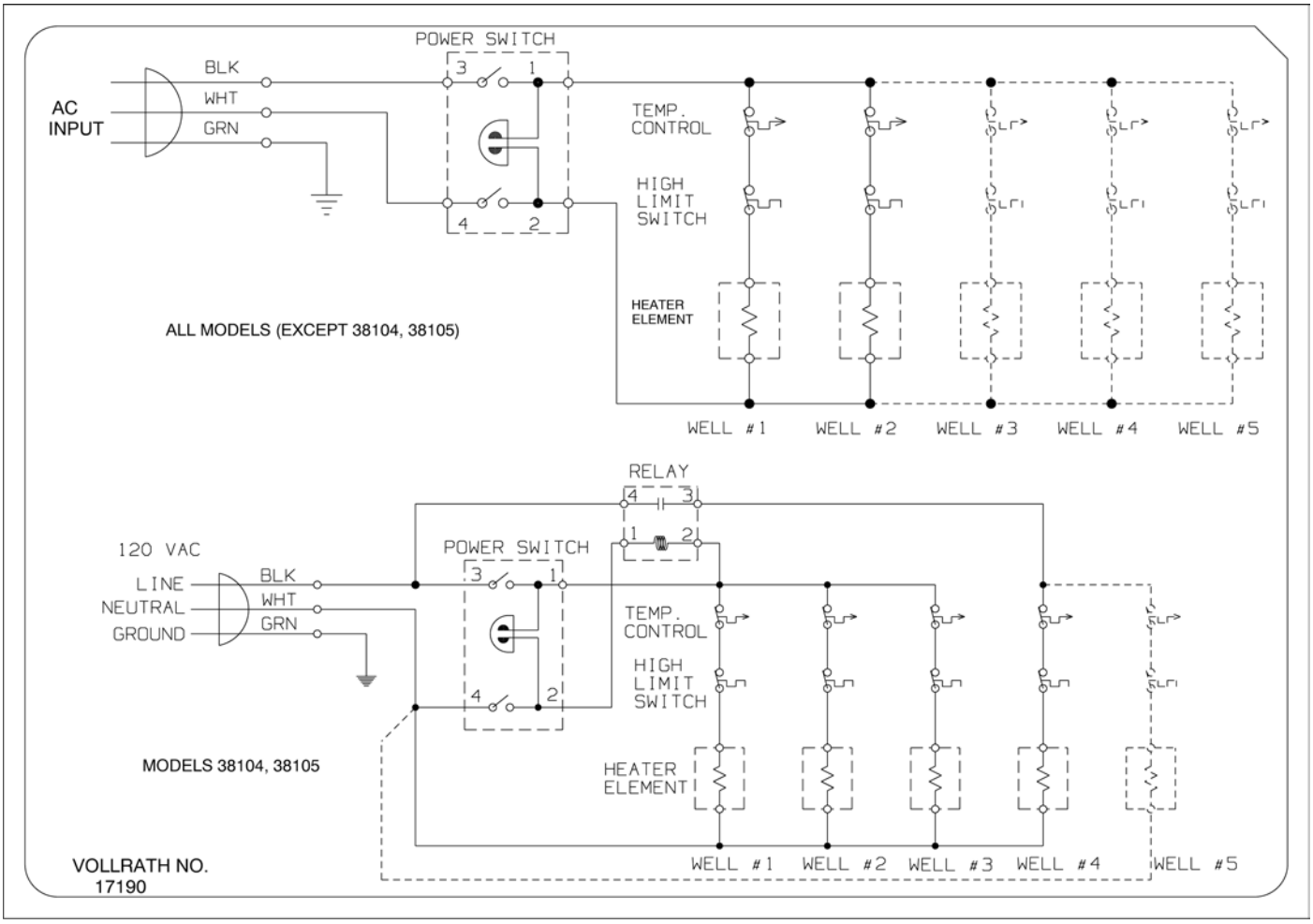
Números de pieza de los elementos		
Para el modelo	**Voltaje**	**Usar pieza**
38002, 38003, 38004, 38005	120 Voltios	44200-1
38102, 38103, 38104, 38105	120 Voltios	44204-1
38106, 38107, 38108, 38109	208 Voltios solamente	44227-1
38116, 38117, 38118, 38119	208/240 Volt	44277-1
Números de pieza de tablas para cortar de plástico		
Para el modelo		**Usar pieza**
38002, 38102, 38106, 38116	Unidades de 2 recep.	23428-1
38003, 38103, 38107, 38117	Unidades de 3 recep.	23429-1
38004, 38104, 38108, 38118	Unidades de 4 recep.	23431-1
38005, 38105, 38109, 38119	Unidades de 5 recep.	23432-1
Número de pieza de la repisa inferior		
Para el modelo		**Usar pieza**
38002, 38102, 38106, 38116	Unidades de 2 recep.	28747-2
38003, 38103, 38107, 58117	Unidades de 3 recep.	28704-2
38004, 38104, 38108, 58118	Unidades de 4 recep.	28729-2
38005, 38105, 38109, 58119	Unidades de 5 recep.	28715-2



La unidad mostrada es de tres receptáculos. Las unidades de dos, cuatro y cinco receptáculos usan las mismas piezas, salvo donde se indique.

Número	Pieza	Descripción	Número	Pieza	Descripción
1	Vea diagrama de la repisa	Repisa, inferior	19	17496-3	Tornillo, #6-32 x 0.250 Lg.
2	28702-1	Pata vertical	20	17365-3	Adaptador de junta tórica, drenaje
3	28707-2	Soporte, rueda	21	17236-3	Tuerca, tapa #10-24
4	23433-1	Pata, ajustable	22	44459-2	Soporte – interruptor de límite alto
5	29838-1	Rueda - 10 cm (4″) giratoria (opcional)	23	17504-3	Interruptor, límite alto 347°F +/- 16°F (175 °C)
6	17533-1	Receptáculo, plástico (Fab. después del 1 Jul 00)	24	17020-3	Tornillo, #6-32 x 0.500 Lg.
6	17532-1	Receptáculo, plástico (Fab. antes del 1 Jul 00)	25	25181-3	Arandela, seguridad – diente interno #6
7	17868-1	Junta tórica, elemento	26	17019-3	Tuerca keps #6-32
8	Vea el diagrama de elementos	Elemento	27	26530-3	Tornillo, #1/4-20 x 0.500
9	17124-1	Termostato	28	17117-1	Tornillo, #10-32 x 0.25 Lg.
10	23423-1	Perilla, termostato	29	28799-2	Separador, con rueda opcional
11	23540-1	Interruptor, conmutador. DPST, 30A	30	17668-1	Interruptor de relé (38104 y 38105 sola.)
12	17362-1	Adaptador de drenaje	No Incluido	44407-2	Switch y soporte de montaje (ref. 22 and 23)
13	Vea el diagrama de tablas para cortar	Tabla para cortar	No Incluido	17076-3	Tornillo, termostato
14	21607-3	Rótulo, interruptor	No Incluido	26543-3	Alivio de la tension
15	17651-3	Tornillo, #14 x 0.750 roscante	No Incluido	2327901-1	Luz bajo agua, Azul, 208-240 Voltios
16	17014-3	Tornillo, #10-32 x 0.5 Lg.	No Incluido	17559-1	Luz bajo agua,Rojo, 120 Voltios
17	17741-3	Abrazadera, aro	No Incluido	25438-1	Interruptor de agua baja, 250°F +/- 9°F (125 °C)
18	23424-2	Ensamblaje de válvula y niple			

DIAGRAMA DE CABLEADO



FUNCIONAMIENTO DE SERVEWELL®

Todas las unidades vienen con un cable y enchufe eléctricos con la debida capacidad nominal. La alimentación se controla primero mediante un interruptor bipolar iluminado. Al cerrarse el interruptor se permite el paso de alimentación a los termostatos. Los termostatos consisten en un termostato de bulbo capilar que reacciona con los cambios de temperatura transmitidos al bulbo a través de la moldura del elemento. Cuando se cierran los termostatos, se envía entonces alimentación al interruptor de límite alto. El interruptor de límite alto está normalmente cerrado. Se abrirá si la temperatura excede 175° C ± 9° para fines de seguridad. La alimentación que pasa por el interruptor de límite alto energizará entonces el elemento. El cable neutro (o cable de carga secundaria en sistemas de 208V ó 240V) del interruptor se conecta directamente con el elemento.

INFORMACIÓN DE GARANTÍA

Norma de garantía de The Vollrath Co. L.L.C

The Vollrath Company L.L.C. garantiza todos los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año; salvo según se indica a continuación:

- ⊡ Compresores de refrigeración – garantía de 5 años
- ⊡ Utensilios de cocina Intrigue y Classic Select – Garantía vitalicia limitada
- ⊡ Piezas de repuesto – 90 (noventa días) solamente por la pieza
- ⊡ Sartenes y utensilios recubiertos – 90 (noventa días)

Todas las garantías cubren el uso y servicio normales solamente y quedan nulas si se ha dañado el producto por accidente, negligencia, uso indebido u otras causas que no surjan de defectos de material o fabricación. The Vollrath Company no se responsabilizará por la pérdida de uso del producto ni por otros costos, gastos o daños fortuitos o consecuenciales incurridos por el comprador.

El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company L.L.C.

Garantía ServeWell®

Se deben reparar o reemplazar todos los modelos ServeWell® en el campo, a discreción de The Vollrath Company L.L.C., en conformidad con la norma de garantía señalada más arriba. En caso de que tenga algún problema con la unidad y esté bajo garantía, diríjase al centro de servicio autorizado más cercano o llame al número de The Vollrath Service para conocer la ubicación de un centro de servicio en la cercanía. Al llamar tenga a mano el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra.

Número de servicio de The Vollrath Company L.L.C. 1-800-628-0832

VOLLRATH®
Setting the Standard™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53082-0611
EE.UU.
Tel. Principal: 800.624.2051
Tel. de servicio: 800.628.0832
FAX: 800.752.5620

Vollrath of Canada, Ltd.
6320 Danville Road, Unit 1
Mississauga, Ontario L5T 2L7
Canadá
Tel: 905.565.1167
FAX: 905.565.1168